

**В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин,
Д.В. Никитченко**

СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ НАССР

Учебное пособие

**Москва
Российский университет дружбы народов
2010**

УДК 619:614.31
ББК 48
Н 62

Утверждено
РИС Ученого совета
Российского университета
дружбы народов

Рецензенты:

доктор ветеринарных наук ГНУ ВНИИМП
им. В.М. Горбатова *А.А. Белоусов*,
кандидат технических наук, заслуженный ветврач РФ,
главный ветврач ЗАО «Микояновский мясокомбинат» *А.Л. Яцюта*

Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.
Н 62 Система обеспечения безопасности пищевой продук-
ции на основе принципов HACCP: Учеб. пособие. –
М.: РУДН, 2010. – 205 с.

ISBN 978-5-209-03421-6

Учебное пособие подготовлено в соответствии с рабочей програм-
мой по ветсанэкспертизе для студентов специальностей 110500.62 – ба-
калавры по направлению «Ветеринария» и «Ветсанэкспертиза» и планом
подготовки магистров ветеринарных наук.

В пособии отражены общие сведения о HACCP; политика и страте-
гия обеспечения безопасности продуктов питания от фермы до стола по-
требителя; требования системы HACCP и стандартов безопасности; по-
рядок оформления и внедрения HACCP в производство на всех этапах
изготовления продуктов питания; основная документация для деятельно-
сти группы HACCP на предприятии; требования торговых международ-
ных стандартов для производителей пищевых продуктов IFS и Государ-
ственного стандарта РФ (ГОСТ Р 51701.1-2001).

Для студентов специальности «Стандартизация и сертификация
пищевых продуктов», ветеринарных и ветеринарно-санитарных факуль-
тетов, слушателей ФПК, практических ветеринарных специалистов, ра-
ботающих в области контроля сырья и продукции животного происхож-
дения на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.

ISBN 978-5-209-03421-6

ББК 48

© Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В., 2010

© Российский университет дружбы народов, Издательство, 2010

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время российские предприятия, выпускающие пищевые продукты, для выхода на международный рынок и надежного удержания позиций на внутренних рынках должны не только обеспечить качество и безопасность продукции, но и предоставить убедительные доказательства этого, уметь показать наличие и выполнение определенных процедур мониторинга производства, направленных на предотвращение недоброкачества и опасности продуктов для человека. Этим требованиям в наиболее полной мере отвечает система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – Анализ рисков и критические контрольные точки), которая является основной моделью управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях на современном этапе развития отрасли.

НАССР является моделью управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях. Это предупредительный метод, используемый в пищевой промышленности как гарантия безопасности производимых продуктов питания. Данный метод определяет системный подход к процессу производства продуктов питания, выявлению возможных факторов риска химического, физического и биологического происхождения, их анализ и контроль. В странах Европейского союза, США, Канаде внедрение и применение метода НАССР в пищевой промышленности, сертификация системы НАССР является обязательным. В России система НАССР внедрена на многих предприятиях. Контроль за выполнением требований для системы НАССР

в отдельных странах является обязанностью правительственных органов. Исполнительные учреждения ряда стран в настоящее время признают сертификацию производства, проведенную третьей стороной, как документальное подтверждение выполнения предприятием требований к системе НАССР. Сертификация по НАССР требуется также всем компаниям, экспортирующим свою продукцию в страны, где такая сертификация обязательна. Система НАССР значительно повышает надежность продукции в отношении ее безопасности для внутренних потребителей и в странах-импортерах.

Многие организации в России тоже внедрили положения системы менеджмента качества (СМК) и/или систему безопасности пищевых продуктов, основанную на принципах НАССР. Эти два метода можно использовать совместно, чтобы они взаимно дополняли друг друга. В этом случае они превращаются в эффективный механизм управления как процессами менеджмента, так и производственными операциями. Система НАССР обеспечивает прозрачность всех технологических процессов, которые должны осуществляться при изготовлении того или иного продукта. Требования, которые должна выполнять организация, чтобы добиться целей, поставленных в области качества, и безопасность, а также необходимые процессы и ресурсы, которые она должна при этом использовать, описаны в стандарте ISO 9001:2000. Стандарт посвящен СМК и методам управления теми видами работ, которые оказывают влияние на качество продукции. В стандарте ISO 9001:2000 нет прямых ссылок на законодательные и нормативные документы, правила. Тем не менее в тех случаях, когда они оказывают влияние на работу организации, на них необходимо ссылаться в соответствующих процедурах СМК. Таким образом, эти нормативные документы косвенно становятся частью СМК организации, которая внедрила на производстве систему НАССР.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Общие сведения о системе НАССР	7
2. Семь принципов НАССР	14
3. НАССР и стратегия по обеспечению безопасности продуктов питания	19
4. Порядок внедрения системы НАССР на предприятиях	25
5. Система обеспечения безопасности и управления качеством на основе принципов НАССР	33
6. Система НАССР в США и международные стандарты для производителей пищевых продуктов	52
7. Требования торгового международного стандарта IFS	63
8. Система менеджмента качества на основе международных норм ISO 9001:2000	70
9. Основные вопросы аудита для подтверждения соответствия предприятия принципам НАССР	81
10. Система и основные принципы Codex Alimentarius	96
<i>Приложение 1. Список переведенных Codex Alimentarius</i>	119
<i>Приложение 2. Международный стандарт пищевой продукции</i>	138
<i>Приложение 3. Государственный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001</i>	186
Литература	203